



CACHITA CULEBRA

Síguenos en
[@cachitaculebra](https://www.instagram.com/cachitaculebra)

 Vía Chone km 6
en Royal Club



DESCUBRE **NUEVAS**
EXPERIENCIAS CON
NOSOTROS



ENTRADAS & SOPA



ENTRADAS



\$20.50



Shawarmas & Chicken

4 shawarmas personales de pollo marinado en yogurt griego, acompañadas de una generosa porción de papas a la francesa jumbo.

\$15.39



Salpicón de Mariscos

Frutos del mar salteados con vino blanco, perejil y aceto balsámico, bañados en una vinagreta de cítricos.

\$19.75



Cachita de Langostinos

Langostinos de piscina en cama de queso y jalapeños, con crocante de tocino, servidos al grill con salsa feenship.

SOPA



\$10.89



Bullabesa Le Marisque

Bisque de mariscos, servido en sopa con pesca del día y un delicado toque de aromas franceses.

PIQUEOS



PIQUEOS

Tendidas de Camarón

\$18.10

Camarones de gran tamaño empanizados en panko japonés, acompañados de las mejores salsas de la casa.

Tablita Cachita Culebra

\$35.75

45 cm de puro sabor: 3 brochetas de res, 3 brochetas de camarón, 3 brochetas de cochinito, chorizos de romero, vegetales frutales salteados y papas a la francesa jumbo.

Ropa Tendida

\$24.20

Jamón serrano, jamón de ajo, piqueo de higos, variedad de quesos y aceitunas.

Changuitas Doradas

\$15.95

8 piernas de pollo al grill sazonadas con especias orientales y ajonjolí, servidas con la exclusiva salsa del Chef y papas a la francesa jumbo.

Nacho Guaracho

\$13.75

Tortillas de maíz artesanales, servidas con lomititos de res y cerdo salteados en wok y vegetales frescos del huerto.

Diablilla de Pooplars

\$12.65

Esferas empanizadas en panko oriental, rellenas de queso cremoso y aji habanero.





DESPECHE MOOD

Aquí se canta sin dramas,
con amigos y algunas damas,
si de ese tóxico se quiere olvidar,
véngase a **CACHITA** y lo va a lograr.

**WELCOME DRINK
PARA ELLAS**

PLATOS FUERTES



PLATOS FUERTES

Filet Mignon

\$19.25

300 gr. de lomo fino de res, madurado a temperatura y marinado en finas hierbas, con un toque especial del chef.

Lomo Fino a las 3 Pimientas

\$18.90

Lomo sazonado con una mezcla de tres pimientas y especias al estilo de la casa.

Solomillo de Cerdo en salsa de Naranja

\$19.98

Lomo fino de cochinitillo, marinado en cítricos de naranja y miel.

Bife de Chorizo

\$19.79

Lomo de falda con grasa cutánea, madurado en cámara y cocido a fuego lento para resaltar su sabor.

T-Bone

\$19.25

400 gr. de uno de los mejores cortes de la casa, con un marmoleado exquisito, preparado al carbón para una cocción lenta.

\$24.20

→ **Costillas en Salsa BBQ**

500 gr. de costillas cocidas a fuego lento y con mucho amor. Toda la elaboración la hace el chef.

\$23.45

→ **Tomahawk**

600 gr. de un sabor incomparable. Inspirado en los vikingos, nuestro chef ha recreado con exactitud su cocción.

\$18.39

→ **Ribeye**

350 gr. de asado en leña, con el peso y marmoleado perfectos para tu mesa.

\$14.90

→ **Pollo al Huerto**

Pechuga de ave criada en campo, servida en una salsa preparada con ingredientes frescos de nuestro huerto.

\$16.95

→ **Pollo al Vino**

Pechuga de 300 gr. de pollo marinada en Chardonnay, servida con una deliciosa salsa de hongos.



CULEBRERA
CULEBRERA

Ladies night

2X1
EN CÓCTELES

APLICAN RESTRICCIONES

PASTAS





PASTAS

\$16.39



Fettuccini Frutti di Mare

Pasta artesanal con una base especial de salsa de quesos, acompañada de la pesca del día y una selección de frutos del mar.

\$15.29



Spaghetti alla Carbonara

Pasta fresca siguiendo la receta tradicional, con una salsa carbonara enriquecida con el toque especial del Chef.

\$14.19



Spaghetti al Pomodoro

Pasta italiana clásica, hecha con ingredientes frescos y hechos a mano, con una base de albahaca, ajo y aceite de oliva, ofreciendo una experiencia culinaria auténtica.

LLEVA TU
EXCHANGE
SIEMPRE
CONTIGO



Descárgalo en el
App Store



DESCARGAR EN
Google Play

ENSALADAS





ENSALADAS

Cesar Salad

\$8.69

Ensalada tradicional con un aderezo de anchoas único, parmesano y crotones artesanales.

Chicken Caesar Salad

\$10.89

Ensalada tradicional con pollo de la casa, aderezo de anchoas, parmesano y crotones artesanales.

Ensalada Capresse

\$8.69

Una fresca combinación de tomate, mozzarella, albahaca y un toque de aceite de oliva.



PROMOCIONA
TU MARCA

AQUÍ



098 537 5686

COMIDA URBANA



COMIDA URBANA

Hamburguesa Napolitana

\$7.85



Pan artesanal con mayonesa de albahaca, bife molido, queso, jamón y tocino, acompañado de la salsa especial de la casa y un toque de aji.

Hamburguesa Bacon Cheese

\$12.10



Pan artesanal con bife molido, extra queso, tocino y la salsa especial de la casa.

Alitas de Culebra

\$16.36



12 alitas en tempura, servidas con las mejores salsas del chef y una porción de papas a la francesa.





@cachitaculebra

